

「おおち山くじら」を食べよう

4月28日(土)から 道の駅グリーンロード大和で新メニュー登場！！

「おおち山くじら」をご存知ですか？

「おおち山くじら」とは、野生のイノシシを生きたまま搬送し、衛生的で高い品質が保てる施設で処理された美郷町の特産ブランド猪肉のことです。猪肉は牛や豚に比べて、高たんぱく質、低脂肪、低カロリーで、ビタミンB2が豚肉の約2倍とも言われ、健康・ダイエットに注目されています。

おおち山くじら

マリネードステーキ



肉を特性舞茸ソースに漬け込んだ、柔らかくてスパイシーなカットステーキです。

おおち山くじら

ハンバーグ



猪肉100%の挽肉に炒めた玉葱と人参をたっぷり加えたヘルシーなハンバーグです。

おおち山くじら丼



猪肉と相性抜群のゴボウと大根を甘辛くじっくり炊き合わせ、贅沢にご飯に載せました。「おおち山くじらうどん」にもできます。

おおち山くじらカレー



いつものカレーにステーキやハンバーグをトッピング！

おおち山くじらご飯



生姜と山椒の風味が、猪肉の甘味を引き立て食欲をそそります。バックに詰めてテイクアウトもできます。

ランチプレート



メインの他に、サラダやスープも付いています。

<ランチメニュー> 11:00~15:00まで ★ランチご飯を100円プラスで山くじらご飯にできます。

・おおち山くじらのマリネードステーキ (ご飯・みそ汁・サラダ付)	1,100円	・おおち山くじらご飯200g	300円
・おおち山くじらのハンバーグ (ご飯・みそ汁・サラダ付)	850円	300g	500円
・おおち山くじら丼 (みそ汁・サラダ付)	750円		
・おおち山くじらうどん (ご飯・サラダ付)	850円		
・おおち山くじらうどん (単品)	700円		
・おおち山くじらカレー (スープ・サラダ付)	1,000円		
・おおち山くじらハンバーグカレー (スープ・サラダ付)	800円		

営業日：年中無休
(年末年始を除く)
営業時間：9:00~18:00



▲おおち山くじら
マリネードステーキ

「おおち山くじら」をご存知ですか？

「おおち山くじら」とは、野生のイノシシを生きのまま搬送し、衛生的で高い品質が保てる施設で処理された美郷町の特産ブランド猪肉のことです。猪肉は牛や豚に比べて、高たんぱく質、低脂肪、低カロリーで、ビタミンB2が豚肉の約2倍とも言われ、健康・ダイエットに注目されています。

4月28日(土)から
新メニュー登場



▲おおち山くじら丼

道の駅グリーンロード大和

＜ランチメニュー＞ 11：00～15：00まで

- ・おおち山くじらマリネードステーキ（ご飯・みそ汁・サラダ付） 1,100円
 - ・おおち山くじらのハンバーグ（ご飯・みそ汁・サラダ付） 850円
 - ・おおち山くじらうどん（ご飯・サラダ） 850円
 - ・おおち山くじらうどん（単品） 700円
 - ・おおち山くじらカレー（スープ・サラダ付） 1,000円
 - ・おおち山くじらハンバーグカレー（スープ・サラダ付） 800円
 - ・おおち山くじら丼（みそ汁、サラダ付き） 750円
 - ・おおち山くじらご飯 200g 300円
 - ・おおち山くじらご飯 300g 500円
- ★ランチご飯を100円プラスで山くじらご飯にできます。

▼おおち山くじらハンバーグ



営業日：年中無休（年末年始を除く） 営業時間：9：00～18：00

▼おおち山くじらカレー

